

LABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Formar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, que son y que las diferencia, cuales son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alergénicos y no alergénicos realizando un estudio de prevención de riesgos. Estudiar la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alergénicas según la legislación vigente.

CONTENIDOS

UD1. Contexto normativo. 1.1. Introducción. 1.2. Conceptos Generales. 1.3. Normativa Básica. UD2. Reacciones adversas a los alimentos. 2.1. Introducción. 2.2. Las alergias alimentarias. 2.3. Las intolerancias alimentarias. 2.4. Diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias. UD3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias. 3.1. Introducción. 3.2. Diagnóstico de las alergias e intolerancias alimentarias. 3.3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias. UD4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables. 4.1. Introducción. 4.2. Principales alimentos que causan alergias alimentarias. 4.3. Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias. UD5. Aspectos reglamentarios. 5.1. Introducción. 5.2. Legislación sobre etiquetado. 5.3. Legislación sobre alimentos sin envasar. 5.4. Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas. para garantizar la seguridad de los alimentos. UD6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias. e intolerancias alimentarias. 6.1. Introducción. 6.2. Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos. 6.3. Dietas Especiales. 6.4. Menús adaptados.

